31e Année. — Tome LXI N° 1570 Paris, 31 Juillet 1924

REVUE DE VITICULTURE

LE PARADOXE CHAMPENOIS

La reprise du commerce champenois fut excellente en 1923. Le marasme de 1921-22 cessa avec la suppression de la taxe de luxe et l'expédition de 1923 fut comparable à celle des meilleures années d'avant-guerre.

Dans le bilan, la part de la France est largement en augmentation. L'Etranger a profité des avantages du change; malheureusement l'Europe centrale, la Russie et l'Amérique continuent à ne goûter nos excellents vins que par le souvenir.

Il paraîtra paradoxal de lire après cela que la plus grande partie du commerce n'est pas heureux et que le vignoble, vivant d'espoirs, est encore malheureux. Voici pourquoi: La crise soudainement intense de 1922 a surpris le commerce à l'instant précis où la hausse de toutes choses avait nécessité l'accroissement des immobilisations. Les avances pour les premiers travaux de reconstruction, la reconstitution des stocks désorganisés par la guerre et l'acquittement des lourds impôts avaient rendu les charges financières d'autant plus lourdes. Les événements forcèrent, pour y faire face, à des réalisations ruineuses. Ce fut une surenchère à l'envers, une course à l'avilissement des prix et à l'établissement si déplorable des primes élevées en vue de stimuler la consommation.

Cette lutte pour la vie fit reprendre l'expédition, et le stock que l'on estimait à dix années pendant la crise devint tout juste suffisant; à l'allure actuelle, il représente à peine trois années. Jamais peut-être il ne fut aussi bas.

La situation commerciale était sauvée, mais au prix d'un appauvrissement indubitable.

Au moment où tout ce qui intervient dans la préparation du champagne, bouchons, bouteilles, bois, etc., etc., a quadruplé ou sextuplé depuis 1914, on liquide ses caves à des prix à peu près doublés seulement.

La différence pèse sur le commerce et le vigneron en supporte tout le poids. Dans les grands crus, le cours moyen des vins n'a pas varié. Ce sont ceux d'avant-guerre. Le 123 a oscillé suivant les époques entre 1.200 et 1.500 francs (contre 3 à 400 francs pour le 1922). La nécessité de réduire les prix de revient provoque des offres plus nombreuses dans les petits crus; ce sont eux les plus avantagés. Les cours sont montés jusqu'à 900 francs dans les petits crus de la région de Château-Thierry!

Tout cela n'est pas fait pour relever les ruines du grand vignoble réduit de moitié. La population émigre dans les services des Régions libérées, des chemins de fer où l'existence est assurée. La main-d'œuvre disparaît. On vit d'expédients pour y suppléer.

La dernière récolte ne fut pas brillante. Les gelées du printemps 1923, les fréquentes chutes de grésil à l'époque du débourrement, la coulure lors de la fleur l'avaient réduite à 2/3 à peine d'une petite moyenne.

Les froids du printemps 1923 furent cause de la « Maladie pectique » !? qui aboutit au dessèchement partiel ou total des feuilles qui tombent.

Une végétation aussi défectueuse faisait craindre une montre modeste en 1924. Cela n'a pas manqué. Les grappes sont rares, très irrégulièrement réparties. Mais elles sont belles en général.

On est unanime à estimer les crus de Rilly, Ludes et Chigny très privilégiés. C'est depuis quelques années le bon coin. Puisse-t-il garder longtemps cet heureux privilège.

Un très mauvais orage en fin mai saccagea localement la partie sud de la côte d'Avize.

Le 9 juillet, la grêle fit, paraît-il, des dégâts sur les côtes au sud de Reims.

La « maladie pectique » réapparut cette année, en certains lieux dits. On la met sur le compte du froid, des nuits fraîches. Elle débute par la tache huileuse du Mildiou, mais l'efflorescence blanche n'apparaît pas à la face inférieure de la feuille. Le tissu jaunit et se dessèche. Les vignes abandonnées non sulfatées sont ravagées. Certaines de nos vignes à Trépail, sulfatées partiellement avant une pluie et reprises le lendemain au point où on les avait laissées, accusent par une démarcation absolument nette de la maladie la différence de traitement. Le Mildiou n'agirait pas autrement.

La Cochylis a causé des dégâts encore insoupçonnés en bien des points sur Epernay, dans la « Côte Blanche » et sur Ambonnay et Trépail. Que fera la deuxième génération ?

La fleur s'est fort bien passée et rapidement. Voilà un favorable indice de qualité si le mois d'août s'y prête. L'évolution des grains est normale. Le Mildiou de la grappe n'a pas fait de ravages. Dans certains foyers, il guette le temps propice.

La reconstitution, arrêtée depuis l'an dernier, a été réduite cette année. On commence à voir grandir tout ce qui a été planté dans les trois années qui ont suivi la guerre. Il est déplorable de constater que la grande majorité des Pinots noirs fins des grands crus a cédé la place au Meunier si ordinaire. C'est la preuve du ridicule de notre reconstitution que j'ai si souvent déplorée dans cette Revue.

On s'hypnotise et bataille sans raison sur les menus détails des procédés de taille. Sans preuve, on sacre doctement les uns, on condamne les autres. Le commerce, prisonnier de quelques théories, veut avoir l'air d'y comprendre quelque chose, agit empiriquement, devient maniaque et à chaque vendange cela tourne au comique.

Méfions-nous de ce genre de politique. Comme l'autre, la vraie, elle peut mener à tous les excès et aux plus funestes erreurs. C'est ainsi que pendant ce temps le Meunier commun envahit nos clos vénérables.

C'est très champenois et très français.

La Viticulture champenoise est trop ignorée des chefs de maisons. C'est la cause du mal. Elle est assez captivante et minutieuse cependant pour être digne d'absorber l'activité et la science de certains jeunes chefs de maisons qu'on y aurait préparés. Ils pourraient agir alors en toute indépendance et connaissance de cause. Leurs finances y gagneraient et aussi la qualité de leurs vins.

***

En résumé, la situation est la suivante : le commerce fonctionne normalement. Mais la crise terrible à laquelle il n'était pas préparé l'a appauvri. Pour refaire ses stocks, il faudra du vin à la prochaine vendange qui promet actuellement (!) entre 100 et 150.000 pièces. C'est juste assez pour boucher les manquants, car il n'y a plus de réserves à la propriété. Il faudrait la payer hors de prix ; pour les motifs exposés plus haut, elle ne pourra pas l'être autant qu'il serait nécessaire.

Souhaitons cependant que des disponibilités suffisantes permettent un effort sérieux qui rendrait définitivement confiance aux vignerons. L'état de la végétation permet d'espérer cette belle qualité, qui éviterait toute contradiction avec le prix des raisins.

On parle beaucoup d'une mirifique combinaison pour la détermination automatique des prix de base à la vendange.

Il suffira, paraît-il, de résoudre une équation au xe degré où entreraient :

Le stock en cave ;

Les expéditions de l'année ;

La production probable, déterminée par une commission d'enquête.

La qualité, etc., etc...

Il est à craindre que cette législation faite d'équations, commissions, etc., ne puisse prévaloir contre la grande loi de l'offre et de la demande.

Comment fera-t-on avaler au commerce le vin dont il n'aura pas besoin et comment interdira-t-on au vigneron qui a besoin d'argent de vendre son vin au prix qu'il en trouve ? Il faudra préparer le gibet pour tout contrevenant. Notre marché n'y trouvera que des entraves. Un peu de pratique nous ferait beaucoup plus de bien !

Mais le Champenois se complaît dans les nuages de la théorie. Depuis les principes de reconstitution et de taille jusqu'à ceux de la vente, il vit ainsi dans l'abstrait. Cela en devient absurde. Le grand moyen d'en sortir est simple, mais avant tout il faudrait qu'au lieu de se jalouser, les gens d'un même cru s'entendent entre eux, et les crus entre eux après cela.

On pourrait alors s'organiser pour passer les mois durs qui reviennent périodiquement. Mais, chez nous, la coordination des vignerons entre eux n'existe pas plus que la confiance entre négociants et vignerons.

E. H.

SITUATION DU VIGNOBLE

EN MEDOC

Après une série de vents assez froids en avril pour donner des craintes sérieuses de gelées printanières, qui auraient fait des dégâts importants à la vigne dont le débourrage avait commencé dans les premiers jours du mois, la température s'est radoucie progressivement et la végétation a pris aussitôt son essor et s'est développée rapidement pendant toute la durée du mois de mai.

Les mannes étaient relativement peu nombreuses et beaucoup de viticulteurs ont signalé le fait comme pronostic défavorable au sujet de la quantité de récolte en 1924. Mais, grâce à la chaleur et au temps favorable de mai, la vigne a poussé avec force et rapidité et les mannes étaient parfaitement constituées au moment de la floraison qui s'est épanouie dans la première quinzaine de juin et a été favorisée par un temps légèrement couvert, mais chaud. Il y a eu toutefois, avant la fin de la floraison, quelques orages violents qui ont d'ailleurs provoqué des chutes de grêle très meurtrière au Sud de Bordeaux et dans la région de Podensac et Cadillac. Ces orages, accompagnés de pluies assez intenses, ont entravé légèrement la fin de la floraison dans les zones épargnées par la grêle, comme le Médoc.

Le *triage* en verjus a été assez sensible dans les vignes dont la floraison avait été retardée. Mais une période de chaleur franche a succédé aux orages et a permis au verjus de se développer avec rapidité.

Actuellement, malgré les apparences modestes du début, les grappes sont longues, saines, bien constituées et permettent d'espérer une quantité moyenne, sous réserve, bien entendu, de tous les accidents météorologiques et autres pouvant survenir jusqu'à l'époque des vendanges.

Dans les vignes bien cultivées et qui ont reçu, à l'heure actuelle, trois traitements à la bouillie bordelaise et au soufre pur, il est difficile de constater des traces de Mildiou ou d'Oïdium. Il est vrai que les orages menacent toujours et qu'il ne faudrait pas des pluies trop fréquentes pour provoquer le développement des maladies cryptogamiques, mais il faut considérer que le Mildiou de la grappe a été évité et qu'en poursuivant les traitements anticryptogamiques d'une *façon préventive*, surtout pendant le mois de juillet, il y a de sérieuses chances pour pouvoir éluder les attaques violentes de Mildiou et d'Oïdium.

L'Eudémis s'est montrée assez intense à la première génération, pendant la floraison, et il est à craindre que la seconde génération soit assez meurtrière.

En somme, année moyenne comme apparence de quantité et, jusqu'à présent, rien de fâcheux ni de compromettant pour la qualité.

Les propriétaires de crus classés du Médoc ont presque tous vendu la ré-

colte 1923, à la suite des achats importants de vins des années précédentes pratiqués pour compte de l'Allemagne en décembre et janvier derniers.

Dans les vins ordinaires, dans les palus principalement, on trouve encore des lots assez importants de 1923, mais le stock commercial est assez réduit et il est fort probable que tout le solde de cette récolte trouvera preneur à des conditions avantageuses avant les vendanges. D. J.

EN SAUTERNAIS

La campagne 1924 s'est ouverte dans des conditions satisfaisantes : les façons culturales ont pu être données en temps opportun et elles sont, actuellement, en avance.

Au printemps, la température a été clémente : retardé par quelques journées froides, en avril, le débourrement de la vigne a été plutôt tardif. Il n'y a eu, en mai, aucune menace de gelée et la végétation s'est poursuivie sans arrêt. La floraison s'est accomplie rapidement, dans les premiers jours de juin. Peu de coulure ; mais apparences seulement moyennes.

Jusqu'ici, pas de Mildiou sur les vignes traitées en conformité des avertissements de la Station de météorologie de Bordeaux, qui a conseillé 6 sulfatages. L'Oïdium commence à se montrer sur les cépages sensibles et les soufrages sont pratiqués un peu partout dans la région. En somme, belle végétation, feuillage et fruits sains ; mais perspective d'une récolte d'autant plus réduite que deux orages de grêle — les 20 mai et 17 juin — ont dévasté une partie du territoire restreint qui produit nos grands vins liquoreux.

La plus grande partie de la récolte 1923 a été vendue au début de l'année à de très hauts prix, sous l'influence du change qui favorisait les achats de l'étranger. Les premiers crus classés de Sauternes ont passé successivement de 7.000 à 8.000 et 10.000 francs le *tonneau* de 9 hectolitres. L'un d'eux a même atteint 12.000 francs. Actuellement, il n'y a point d'affaires en cours ; mais le stock est faible et les détenteurs très fermes.

GEORGES BORD.

EN CARCASSONNAIS

La situation du vignoble du Carcassonnais est très satisfaisante et s'il ne survient rien de fâcheux d'ici aux vendanges, nous aurons une bonne récolte.

La sortie des raisins a été un peu moins importante que celle de l'an dernier, mais les grappes étaient beaucoup plus longues et les grains moins serrés, de sorte que s'ils arrivent sans encombre à maturité parfaite, ils donneront un très bon rendement.

L'hiver a été très sec ; il n'a guère plu que durant le mois de janvier, aussi tous les travaux des vignes ont-ils pu se faire dans de très bonnes conditions ; les labours ont été nombreux, et ceci a permis à la terre de conserver une humidité qui jusqu'ici a été à peu près suffisante.

La floraison s'est faite dans d'assez bonnes conditions, sans trop de coulure ; depuis, la vigne s'est développée très normalement ; elle est en ce moment en avance d'environ une quinzaine de jours sur une année ordinaire.

Grâce au temps très sec que nous avons, le Mildiou a fait jusqu'ici peu

de ravages; cependant, on signalait ces jours-ci, dans certains coins, heureusement assez rares, quelques attaques du Mildiou de la grappe. L'Oïdium a fait aussi quelques dégâts, surtout sur les carignans.

Il y a eu de nombreux vols de papillons d'Eudémis, lors de la deuxième génération, et on doit redouter une forte attaque au moment des vendanges; mais comme il y a lieu de croire que celles-ci seront en avance d'une quinzaine, les vers de la troisième génération n'auront pas le temps de produire de trop forts dégâts. On trouve en ce moment sur les vignes des Eudémis à tous les stades de leur évolution.

Si la sécheresse persiste, et si une bonne pluie ne survient bientôt, on risque d'avoir des déceptions sur les coteaux, car malgré les labours répétés, la vigne commence à souffrir du manque d'eau; certains jours, dans les terrains secs, les feuilles paraissent flétries et on est à se demnader si les raisins pourront arriver à parfaite maturité. C'est que dans notre région, la pluie se fait de plus en plus rare; dans bien des endroits, les ruisseaux sont complètement à sec et dans certains villages on a été obligé de rationner l'eau pour l'alimentation. Dans les six premiers mois de 1923, qui était déjà une année de sécheresse, il était tombé 466 millimètres d'eau à Carcassonne. Pendant la même période de 1924, il n'en est tombé que 241, soit la moitié moins; aussi toutes les réserves sont-elles sur le point de s'épuiser.

Durant ce temps, les cours, qui ont très peu varié au cours de cette année, remontent quelque peu; on ne trouve plus aujourd'hui de vin à acheter au-dessous de 9 francs du degré. Mais il ne se fait guère d'affaires, car il n'y a pas grand'chose à vendre; dans certains villages, il n'y a plus un hectolitre de vin à retirer.

Les sorties ont été dans l'Aude fort importantes; pour un total de ressources de 7.078.901 hectolitres (stock et récolte compris), il est sorti durant les 9 premiers mois de la campagne 4.785.511 hectolitres, ce qui donne une moyenne mensuelle de plus de 500.000 hectos. Or si l'on admet que le commerce et la consommation en franchise absorberont, comme tous les ans, un million d'hectolitres, il ne reste plus que 1.200.000 hectos pour les trois mois qui restent à courir et les sorties ne pourront guère dépasser, par mois, que 400.000 hectos. C'est très peu pour l'époque de l'année dans laquelle nous nous trouvons et pendant laquelle la consommation est très intense.

On a donc la certitude d'arriver à la nouvelle récolte avec des caves vides, ce qui fait que quelle que soit l'importance des vendanges, on ne doit pas craindre un abaissement des cours.

Il s'est fait cette année peu d'achats sur souches. Le commerce ne spécule pas en ce moment; il ne fait que les achats nécessaires pour maintenir son stock.

En résumé, la situation se présente jusqu'ici dans d'assez bonnes conditions et il y a lieu de croire que tout au moins dans les plaines, nous aurons cette année une récolte satisfaisante.

O. Sarcos.

Les vignes sont belles, très belles, et la récolte jusqu'ici semble atteindre une belle moyenne. Pas de Mildiou et peu d'insectes. Fin juin, violents orages et grêle localisée sur quelques communes, un quart de récolte perdue.

Le vin a été vendu, retiré et payé un bon prix et tout serait parfait si la main-d'œuvre ne devenait de plus en plus rare. Nos villages sont peuplés d'employés de chemins de fer, de cantonniers, d'agents du fisc, de la régie, d'instituteurs, de gardes-champêtres, de secrétaires de la mairie, tous pourvus de confortables émoluments; les postes, les banques, les tramways, les maisons de commerce prennent tous les jeunes gens; les familles sont stériles et les malheureux propriétaires, malgré le machinisme effréné dans lequel ils ont englouti de gros capitaux, ne trouvent plus personne pour travailler et conduire tracteurs, faucheuses-lieuses et autres engins.

Les bœufs sont à 8.000 la paire, le moindre cheval à 5.000 francs et pas un homme à moins de 4.000 francs par an.

Quant aux femmes fortes et robustes que nous connaissions autrefois, elles n'existent plus. La race s'est affinée, il n'y a plus que de petites demoiselles réduites, plates, maigres, en bas de soie, talons hauts, jupes aux genoux, bras nus, décolletées, cheveux courts, dansant avec art; toutes couturières! Quant aux champs, ne les y cherchez pas; à aucun prix elles n'y traîneraient leurs chaussures de bal.

Sans les Espagnols, le département de l'Aude serait incultivable et la vigne passerait fatalement à l'état sauvage.

Dans le Tarn-et-Garonne, c'est le prolifique Italien qui sauve la situation; ils se louent à l'année, achètent des terres importantes, louent des propriétés, accaparent tout pendant que les Français font de la politique, courent les foires et que leurs femmes dansent, oubliant de faire des enfants. Je connais un village où, il y a vingt ans, on comptait 47 enfants à l'école, aujourd'hui il y en a 6 avec deux instituteurs payés comme des généraux de division d'autrefois. Tous abonnés à la Limited Cy Malthus-Avortson!

Comment cultiver la vigne dans des conditions pareilles? Et on s'étonne de l'extension de plus en plus grande des Hybrides? Mais comment soigner les vieux cépages français qui ont besoin de soins incessants, sans personnel, avec quelques vieux boiteux et asthmatiques?

Dans l'arrondissement de Castelnaudary, j'ai été le premier à prôner ces hybrides et je possèdes des Seibel N° 1 et des Gaillard 157 qui ont plus de 25 ans. Depuis ce temps-là, que de progrès! Seibel N° 1, N° 128, N° 156, N° 2020 enfoncés, abandonnés. Le Couderc 7120 est toujours remarquable, mais tardif. Seibel 2007, vin trop léger; Seibel N° 63, un roi, toujours superbes récoltes, pousse partout avec vigueur, vin léger.

Maintenant, c'est Seibel 5455 qui tient la corde des rouges, bonnes racines, feuillage indemne, grosse récolte, et bon vin. Pour le Midi, Seibel 5813 véritable Aramon rendra de grands services, ainsi que Malègue 824-6, qu'il ne faut planter ni greffer en terrains humides.

En blanc, le vieux Gaillard 157 greffé sur Rupestris et sulfaté une fois, fait merveille. Seibel 5356 gros producteur, ne pourrit jamais, résistance aux

maladies élevée. Seibel 5061 a toutes les qualités et d'après M. Théodore Fouché, fait un vin remarquable, mélangé à deux tiers de Château Yquem. Essayez. Quant à 6468, c'est l'as des as. Il a du sang de Berlandieri qui lui a donné une racine de premier ordre; du sang oriental aussi, que lui a passé son grand-père le Dattier de Beyrouth et ses gros raisins à grains ovoïdes en font foi. Promet beaucoup.

Seibel 4986 avait gelé l'année dernière à la fleur avec tant d'autres! En Alsace, il avait fait faillite et dans le Centre s'était mal comporté. A Narbonne il avait produit 95 hectos à l'hectare, vin 10 degrés. Il a cette année-ci reconquis son trône.

L'Hybridation est nécessaire. Un étalon robuste et prolifique régénère les plantes anémiées par une longue période de culture et crée de nouvelles races réunissant les qualités ancestrales, l'hybrideur ayant incinéré les types qui n'ont su réunir que les défauts.

Pour l'homme, le problème est plus délicat. Notre vieille race ne produit plus, la stérilité voulue est devenue un dogme. Et nous assistons tous les jours à des unions licites ou illicites entre Françaises et Espagnols, Italiens, Portugais et, pendant la guerre, avec Annamites et Soudanais.

La sélection est impossible et nous revenons à l'invasion des Barbares, où Goths, Visigoths, Berbères, Ibères, Romains et Francs se sont amalgamés et ont produit une race farouche policée par les siècles et le christianisme. Ce sera à recommencer.

Viticulteurs, soignez vos vignes, même si ces soins vous coûtent terriblement cher. Sélectionnez vos greffons, ne craignez pas en septembre d'aller visiter vos voisins qui cultivent de nouvelles variétés. Il faut cultiver avec le moins de frais possible et l'Hybride vous tend la main pour atteindre ce but.

Dans mon arrondissement, je connais plusieurs vignobles de 30 à 40 hectares complètement plantés en hybrides, et vu l'économie de culture, vu le manque de main-d'œuvre, on en plantera encore davantage.

Le rapport de M. Creuzé, des Agriculteurs de France, renseigne admirablement ses lecteurs, car les notes données à chaque hybride sont obtenues par des renseignements émanant de tous les points de la France viticole.

FERNAND DE FOURNAS.

La sortie a été assez satisfaisante sur les carignans, elle a par contre laissé à désirer sur les aramons, notamment dans le Minervois où certaines vignes à gros rendements ne donneront qu'une récolte très moyenne.

Le temps très sec des mois de mai et juin a permis à la floraison de s'effectuer dans de très bonnes conditions, la coulure a été insignifiante.

La présence du Mildiou ne s'est manifestée sur aucun point, l'Oïdium tout au contraire a dû être traité très énergiquement lors des sulfatages au moyen de permanganate ajouté aux bouillies et par des soufrages répétés.

La floraison achevée, la vigne n'a pas tardé à bénéficier de petites pluies tombées vers le 10 juin, mais la sécheresse s'est fait sentir à nouveau d'une

façon intense dans la première partie de juillet, à tel point que les récoltes semblent compromises sur les garrigues et terrains perméables. Cette situation a pris fin grâce à de violents orages accompagnés d'averses qui ont eu lieu du 21 au 23 juillet, à la suite desquels la température s'est sensiblement refroidie. La sécheresse peut encore se manifester d'ici une quinzaine de jours, car il ne faut pas oublier que les quantités d'eau tombées dans le courant de l'année sont insignifiantes et que le sous-sol est complètement asséché.

Dans l'ensemble, les apparences de récoltes sont assez acceptables, bien qu'étant très sensiblement inférieures à celles des années précédentes, notamment en raison des faibles rendements des aramons. Un fait très important à signaler étant données ses conséquences possibles est une forte invasion d'Eudémis dans tout le vignoble situé à l'Est de Carcassonne. Les carignans semblent dans certains tènements voir leur récolte très sensiblement diminuée et peut-être même compromise. L'on ne peut encore prévoir l'importance des effets de cette invasion, la température étant le facteur le plus important au point de vue du développement de l'Eudémis.

L'impression générale est que les vendanges seront commencées dès les premiers jours de septembre.

Au point de vue du marché des vins, les conditions faites par le commerce ayant jusqu'ici favorisé la vente des petits degrés, on ne trouve presque plus chez les récoltants de vins de 7 à 9°. Les vins de 9 à 10° sont en ce moment très recherchés et se traitent sur la base de 9 francs le degré.

La sécheresse de ces temps derniers et les apparences moyennes des récoltes pendantes, ont rendu au marché l'activité que celui-ci n'avait plus depuis plusieurs mois. Tout laisse espérer que cette activité se maintiendra d'ici septembre avec des cours au moins aussi élevés que ceux qui se pratiquent et que la campagne prochaine débutera par un courant d'affaires très suivi et par des prix assez rémunérateurs.

JOURDANNE.

EN CHARENTE

Après un débourrement plutôt tardif, une période un peu froide et humide a ralenti la végétation jusque vers la mi-mai. Les formances étaient moins abondantes que l'année dernière et pendant la période froide qui a suivi le débourrement, l'aileron supérieur des greffes s'est développé en vrille.

Les pluies de la mi-mai ont occasionné une première invasion de Mildiou, et les premières taches sont apparues vers la fin du mois.

Les pluies du 11 au 13 juin et les pluies et forts brouillards du 18 au 20 juin ont occasionné plusieurs attaques de Mildiou dans tous les vignobles, mais ces attaques n'ont été intenses que dans ceux où le sulfatage avait été négligé.

Dans les vallées humides, on a constaté un peu de Mildiou de la grappe.

D'une façon générale, les viticulteurs mis en éveil par la température, les avis de sulfatage de la direction des Services agricoles et les notes de la Station Viticole de Cognac, ont pratiqué les traitements dans de bonnes conditions de préservation.

Les vignerons qui ont rendu leurs bouillies plus adhérentes par l'emploi d'adhésifs divers et ceux qui ont pratiqué des poudrages aux poudres ou aux soufres cupriques, entre les sulfatages, sont les mieux préservés.

La floraison a été normale pour les Folle et Colombard; il y a eu peu ou pas de coulure.

Dans les Saint-Emilion, la floraison s'est prolongée jusqu'au début de juillet, et la forte poussée de végétation de la deuxième quinzaine de juin a occasionné un peu de coulure. A noter également une chlorose assez intense même sur les Berlandieri dans les sols superficiels et très calcaires. Cette chlorose, qui a été occasionnée par les pluies de juin et l'exubérance de la végétation qui a suivi s'atténue peu à peu actuellement.

Les travaux de nettoyage du sol et de palissage des sarments se sont effectués avec retard et difficultés.

Actuellement, la récolte semble être inférieure du cinquième au quart de celle de l'année dernière, mais le Rot Brun et l'Oïdium sont encore à craindre.

La récolte de 1923 s'est écoulée dans des conditions satisfaisantes; la plus grande partie a été transformée en Cognac.

F. Pinon.

EN ANJOU ET EN SAUMUROIS

Pour nos cépages, la floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions, et, malgré quelques atteintes de Cochylis, la récolte s'annonce bien, surtout dans les Gamays, les Groslots et les Cots. Moins abondante sur les Bretons et les Cabernets.

Elle paraît excellente sur les cépages producteurs directs dont on a beaucoup développé la culture ces dernières années.

Pour les Blancs, la floraison a été moins favorisée par le temps, et, d'une façon générale, elle ne semble que moyenne.

On signalait vers le 5 juillet, à la suite des pluies orageuses de la fin de juin et du début de juillet, quelques atteintes de Mildiou et d'Oïdium, surtout sensibles dans les vignobles dominant directement les coteaux de la Loire dont les brouillards sont assez néfastes.

Les vins supérieurs sont presque tous vendus. Les vins rouges peu abondants en 1923 se sont écoulés peu à peu, à des prix convenables.

Quant aux Blancs ordinaires, ils ont, ces derniers mois, subi une baisse sensible due, à la fois au ralentissement de la demande du commerce, et au stock qui existe encore en cave.

On a coté les vins blancs ces temps derniers à une moyenne de 10 francs le degré propriété, chiffre au-dessous duquel on est descendu pour les vins

communs, et au-dessus duquel, au contraire, les cours sont montés pour les vins de coteaux.

Actuellement, et surtout en raison des récentes atteintes de Mildiou et d'Oïdium, les cours sont fermes, avec légère tension à la hausse.

L. Guittonneau,
Ingénieur Agronome.

EN CHAMPAGNE

Le vignoble de l'Aube, si l'on tient compte de la situation où les gelées de mai 1923 l'avaient mis, est superbe et au delà de ce que l'on pouvait espérer.

Peu ou pas de maladies cryptogamiques; quelques taches de rougeot occasionnées surtout par la grêle, mais dans l'ensemble, sauf dans certaines communes où les orages ont été désastreux, une végétation de toute beauté. Dans les plants fins, la récolte sera insignifiante; pour les autres plants, elle sera passable; en général, elle ne dépassera pas la moyenne.

Les raisins sont d'une belle vigueur, d'une belle charpente et bien avancés pour l'époque.

Le manque de récolte en 1923 a arrêté complètement le commerce.

F. D.

EN BEAUJOLAIS

Une chaleur extrême règne dans notre vignoble et dans nos cultures. Les jardins sont secs, les prés sont comme des paillassons, mais la vigne ne manifeste pas encore qu'elle souffre du manque d'eau.

Les vols d'Eudémis (deuxième génération) sont signalés comme très importants depuis le début de juillet, ce qui fait craindre une forte invasion de vers comme l'an dernier, cela malgré les fortes chaleurs qui auraient dû nuire à la multiplication du papillon.

Les orages à grêle n'ont pas épargné notre région. Les grêlons sont tombés à plusieurs reprises, causant en certains points, surtout dans le Haut-Beaujolais, des dégâts sérieux. Fleurie et les communes voisines ont été les plus éprouvées, d'ailleurs, plutôt du fait des ravinements créés par les pluies d'orages, que par la chute des grêlons.

Peu ou pas de Mildiou ni d'Oïdium; les mesures de préservation et de traitement ont été bien prises partout. Le Rougeot ou Rouget sévit intensément sur les coteaux calcaires du Sud-Ouest de Villefranche; mais notre Rougeot est bien différent de celui du Midi. Je vous signalerai, sans doute d'ici peu, des observations faites à ce sujet, qui pourront intéresser vos lecteurs.

En somme, l'Eudémis reste le fléau le plus redouté, cette année encore, dans notre vignoble beaujolais.

A. D.

EN TUNISIE

Si on consulte les statistiques annuelles publiées par le Gouvernement du Protectorat, on remarque tout de suite que les surfaces consacrées à la cul-

ture de la vigne prennent d'année en année une importance de plus en plus grande.

Sans se reporter bien loin en arrière, on constate que les superficies plantées en vigne, qui étaient de 23.414 hectares appartenant à des Européens en 1920, sont passées à 23.621 hectares en 1921, à 23.706 hectares en 1922 pour atteindre 24.695 hectares en 1923.

La culture de la vigne est pratiquée principalement par la petite et moyenne propriété où la culture des céréales n'est pas avantageuse, car on ne doit pas l'oublier, les céréales ne peuvent être cultivées, économiquement, que sur des espaces suffisamment étendus pour permettre l'emploi des instruments mécaniques de culture et de récolte.

La vigne est une plante excessivement rustique et accommodante, qui bon an mal an donne toujours une récolte plus ou moins abondante; les pluies d'hiver bien emmagasinées dans des terrains bien défoncés et bien ameublis suffisent le plus souvent à sa végétation complète et à assurer la vendange.

Le siroco, ce vent brûlant et desséchant du Sud ou du Sud-Est, parvient malheureusement assez souvent à diminuer fortement les plus belles productions.

Malgré le prix d'établissement et les grosses dépenses que demande la culture de la vigne, labours répétés, taille, traitements divers et les aléas à craindre, la culture de la vigne est toujours très en faveur.

Comme précédemment, la culture de la vigne a suivi cette année son développement progressif et les plantations faites pendant la période d'hiver atteignent un chiffre important.

L'hiver et le printemps ayant été suffisamment pluvieux, tout au moins dans le Nord de la Régence, qui est la région viticole, on peut espérer que les plantations faites seront réussies.

Pour le moment, la vigne présente une belle vigueur et si rien ne vient compromettre la récolte pendante, les vendanges seront sûrement abondantes.

Jusqu'ici, la vigne se montre très saine et aucune des maladies habituelles, comme l'Oïdium et le Mildiou, n'est apparue.

La Tunisie est, par suite des arrachages faits par raison financière et de garantie, de nouveau indemne de phylloxéra.

Le vignoble de Saint-Joseph de Thibar, appartenant aux Pères Blancs, situé à environ 120 kilomètres à l'Ouest de Tunis, qui avait été contaminé en 1917, a été partiellement arraché, aussi actuellement la partie restante de ce vignoble ne présente aucun signe d'infection.

En 1923, quelques foyers phylloxériques avaient été découverts dans la région du Kef; les vignes contaminées ou suspectes ont été entièrement arrachées au cours de l'hiver dernier.

Grâce à ces mesures énergiques prises d'un commun accord par l'Administration et le Syndicat obligatoire des viticulteurs, la Tunisie est actuellement indemne de Phylloxéra.

E. Kien.

ACTUALITÉS

Propos viticoles : Traitements insecticides simplifiés; Le danger de certains mélanges. — Assimilation des aliments dans les plantes. — Engrais humiques (A. Hubert et R. Karlen). — Institut national agronomique. — Concours de Viticulture de la Société d'Agriculture de la Gironde. — Ecole d'Agriculture de Pétré.

PROPOS VITICOLES

Traitements insecticides simplifiés. Le danger de certains mélanges. — Une simplification des traitements anticryptogamiques et insecticides est souvent réalisée par le mélange des produits destinés aux deux opérations de façon à n'avoir qu'un seul traitement à faire; ainsi les arséniates insecticides sont parfois incorporés aux bouillies cupriques. Cette pratique peut cependant présenter des inconvénients et même un danger dans certains cas; c'est principalement lorsqu'il s'agit d'arséniate de plomb et de bouillies sulfocalciques comme l'établissent deux chimistes américains: MM. Thatcher et Streeter.

Dans le mélange de ces produits, une partie du soufre est insolubilisé alors que l'arséniate tend à devenir soluble. Il en résulte qu'au bout de quelques heures, la valeur anticryptogamique de la bouillie est très diminuée et sa nocivité pour le feuillage augmentée. On sait, en effet, que les arséniates solubles brûlent fortement les tissus végétaux.

La caséine, à la dose de 30 grammes par 100 litres, empêcherait ces transformations et par la même occasion rendrait la bouillie plus mouillante.

Bouillies et lait écrémé. — L'addition aux bouillies d'une matière destinée à augmenter leur pouvoir mouillant est une opération courante, mais la plupart des produits employés dans ce but sont d'un prix relativement élevé. Un des meilleurs est la caséine et un chimiste américain, M. Robinson, a cherché à utiliser comme matière mouillante le lait écrémé d'où l'on tire habituellement la caséine.

Il a trouvé que ce produit, desséché ou non, possédait toutes les qualités nécessaires jointes à un prix de revient très avantageux; le lait aigri lui-même peut convenir, à condition que l'on prenne la précaution d'en neutraliser préalablement l'acidité avec un peu de chaux; on peut ainsi préparer facilement et à peu de frais des bouillies sulfocalciques, des émulsions d'huile ou des bouillies arsenicales à pouvoir mouillant très élevé.

La dose moyenne est de 2 à 3 litres de lait écrémé aigri et 50 à 200 grammes de chaux hydratée pour 100 litres de bouillie.

Assimilation des aliments par les plantes. — On admet généralement que les plantes absorbent les matières minérales du sol de la même façon qu'elles le font dans une solution nutritive. En d'autres termes, les corps minéraux doivent être à l'état de dissolution dans les eaux du sol pour pouvoir être absorbées par les radicelles.

Un agronome anglais, M. Comber, s'élève contre cette théorie qu'il trouve contraire aux faits; d'après lui, la plante serait à même d'assimiler directement les colloïdes du sol. Il suppose également que les radicelles peuvent s'unir aux particules minérales pour former un système unique qui est dissous par la matière organique de la racine.

Ce ne sont encore que des hypothèses, mais certains faits sont en leur faveur. On peut citer, entre autres, le rôle fertilisant très net de la silice colloïdale, dont nous avons parlé récemment. Sous cette forme, la silice n'est nullement en solution et cependant son influence sur la croissance de la plante est considérable. Peut-être est-elle absorbée directement par les radicelles comme le suppose M. Comber.

Engrais humiques. — Une matière colloïdale du sol dont l'utilité est bien connue, c'est l'humus. Cette combinaison complexe de corps organiques et minéraux fertilise le sol et en améliore l'état physique; on a d'ailleurs l'habitude, pour toutes les cultures, d'employer au moins de temps à autre du fumier: engrais humique classique.

Les agriculteurs se voient souvent offrir des engrais humiques autres que le fumier et à ce propos il est intéressant de signaler l'avertissement donné par le département de l'Agriculture suisse.

Un grand nombre de ces engrais, souvent très coûteux, ne contiennent pas trace d'humus. Le Département suisse mentionne en particulier des engrais venant d'Allemagne et portant des noms à belle allure scientifique tels que « Humogène, Humosome, Bio-humus », etc., dont l'efficacité est pratiquement inexistante. L'agriculteur a généralement intérêt à fournir l'humus à la terre sous forme de fumier et à utiliser pour son enrichissement des produits minéraux ou organiques dont la valeur soit bien connue.

A. Hubert et R. Karlen,
Laboratoire œnologique de Béziers.

Institut National Agronomique. — Liste, par ordre de mérite, des candidats, admis en 1924, comme élèves à l'Institut National Agronomique :

1. MM. Pioger, 2. Reynders, 3. Blais, 4. Drucbert, 5. Mlle Frouin, 6. MM. Pluvinage, 7. Coquery, 8. André (Georges), 9. Journet, 10. Montet, 11. Galle, 12 Langevin, 12. Goux, 12. de Selva, 15. Dulioust, 15. de Vaissière, 17. François, 18. Monjauze, 19. Landrin, 20. Husquin, 21. Masset, 22. Laforest, 23. Deschamps, 24. Saboureau, 25. Ameye, 26. Quéré, 27. Du Parc, 28. Rouy, 29. Baquiast, 29. Molle, 29. Tisserand, 32. Guérault, 33. Camus, 34. Homassel, 35. Quest, 36. Clément (Roger), 37. Brousse, 37. De Montebello, 39. André (Max), 40. Buffet, 41. Chenard, 42. Choutet, 42. Roche, 44. Durand (Raymond), 44. Laumont, 46. Foury, 46. Hipault, 48. Monguillon, 49. Durand (Paul), 50. Sallenave, 50. Templier, 52. Nier, 53. Drouhault, 54. Briot, 55. Gilbert, 56. Rouilly, 57. Mesnil, 58. Hazan, 59. Granel, 60. Reyt, 61. De Lacheisserie , 61. De Perthuis, 63. Franzini, 64. Clément-Cuzin, 65. De Lavernette, 66. Le Glouannec, 66. Nin, 68. Chaminade, 69. Nazat, 70. Gay, 70. Jousset, 70. Renaudet, 73. Pestel, 74. Blaignan, 75. Thiénot, 76. Lambert, 76. De Bellecour, 78. Damas, 78. De Metz, 80. Aliadère, 81. Grawitz, 82. Aurivel, 83. Lecointe et Cathelinaud, 85. Huriez (Henri), 86. Faraguet, 87. Beaudoin, 88. Giraud, 89. De Catheu, 90. Martin-Morice, 91. Etaix, 92. Frèrejean, 93. Ducasse, 94. Bourzès; 95. De La Rochefoucauld, 96. Cusin et Mallet.

La rentrée des élèves et l'ouverture des cours sont fixées au lundi 13 octobre 1924, à huit heures.

Concours de Viticulture de la Société d'Agriculture de la Gironde. — La Société d'agriculture de la Gironde informe les viticulteurs qu'elle accorde en 1924 des prix aux viticulteurs dont les domaines pourront être donnés en exemple.

Les inscriptions devront parvenir au siège de la Société d'Agriculture, 7, cours de l'Intendance, à Bordeaux, avant le 15 août 1924.

En vertu de la rotation habituelle ne peuvent concourir cette année que les vignes de l'arrondissement de Blaye en entier; le canton de Saint-André-de-Cubzac (dans l'arrondissement de Bordeaux), les cantons de Guîtres, Coutras, Fronsac, Libourne, Lussac et Castillon (dans l'arrondissement de Libourne).

Ecole d'Agriculture de Pétré. — Le concours d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu le 11 août prochain.

La durée des études est de 2 ans. Les candidats devront avoir 13 ans au moins.

Un certain nombre de bourses sont accordées par l'Etat et le Département de la Vendée.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au Certificat d'études primaires sont dispensés de l'examen, s'il reste des places disponibles.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 190 à 230 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 140 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (21 juillet 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 62 à 86 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 600 à 625 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (22 juillet). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 62 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (25 juillet). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 71 à 90 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 25 à » fr. » le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à » fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 juillet 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 82 fr. » à 103 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (19 juillet). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 73 à 93 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (26 juillet). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16°, de 220 à 250 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 71 à 82 francs ; de 10 à 12 , de 82 à 102 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 94 fr. 50 à 99 fr.; orges, 95 fr. à 97 fr. 00; escourgeons, 81 à 84 fr. 50; maïs, 80 fr. à 82 fr.; seigle, 75 fr. à 77 fr.; sarrasin, 120 fr. 00 à 115 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 64 fr. 00 à 70 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 100 fr. 10. — Buenos-Ayres, 87 fr. 89. — Chicago, 91 fr. 67. — Sons, 48 fr. 50 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 85 à 95 fr.; chair blanche, de » à » fr.; jaune commune, de » à » fr.; du Midi, de » à » fr.; de Paris, 40 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 130 fr.; paille d'avoine, de 65 à 95 fr.; paille de seigle, 100 à 130 fr.; foin, 110 à 155 fr.; luzerne, 110 à 165 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 95 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 78 fr. 00 (Marseille); palmistes 58 fr. 00; de coprah, 73 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 272 fr. 50 à 274 fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 80 à 14 fr. 50 — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 00 — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 50. — Porcs, 5 fr. 00 à 11 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 11/6 à 12 liv. 17/3. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à 115 fr.; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 72 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 89 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 178 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 200 à 280 fr. les 100 kg. — Poires communes : 100 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 50 à 90 fr. — Ail : 120 à 160 fr. — Champignons : 550 à 1.000 fr. — Pois verts Paris : de 50 à 130 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 5 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 40 à 175 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 50 à 120 fr. — Haricots verts de Saumur, de 100 à 350 fr. — Cerises de Paris : de 300 à 450 fr. — Amandes vertes : de 150 à 350 fr. — Abricots du Midi : de 300 à 1.000 fr. — Pêches Midi, de 600 à 1.000 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Framboises, de 380 à 500 fr. — Melons Cavaillon, 1 fr. 75 à 3 fr. 00 l'un

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 20 au samedi 26 Juillet 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	9 »	15 »	»	... 20....	27 »	10 »	18. 5	»
Lundi.....	25 »	15 »	20 »	0.5	....21....	30 »	18 »	24 »	»
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	»	....22....	24 »	15 »	19. 5	4
Mercredi..	25 »	14 »	19. 5	1	....23....	20 »	12 »	16 »	2
Jeudi.....	» »	13 »	» »	»	....24....	24 »	12 »	18 »	»
Vendredi..	21 »	10 »	15. 5	»	....25....	23 »	15 »	19 »	9
Samedi....	» »	13 »	» »	3	... 26....	24 »	9 »	16. 5	»
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	23 »	7 »	15 »	»	....20....	24 »	20 »	22 »	»
Lundi.....	26 »	14 »	20 »	»	....21....	25 »	20 »	22. 5	»
Mardi.....	32 »	17 »	24. 5	1	... 22....	30 »	20 »	25 »	»
Mercredi..	25 »	15 »	20 »	4	....23....	32 »	21 »	26. 5	»
Jeudi.....	21 »	14 »	17. 5	8	....24....	27 »	» »	» »	»
Vendredi..	19 »	12 »	15. 5	3	....25....	27 »	19 »	23 »	»
Samedi....	20 »	12 »	16 »	3	....26....	28 »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	9 »	17. 5	»	....20....	24 »	9 »	16. 5	»
Lundi.....	» »	19 »	» »	0.2	....21....	29 »	16 »	22. 5	9.1
Mardi.....	33 »	18 »	25. 5	0.2	....22....	22 »	13 »	17. 5	8.5
Mercredi..	20 »	15 »	17. 5	48	....23....	23 »	11 »	17 »	2
Jeudi.....	22 »	13 »	17. 5	»	....24....	23 »	15 »	19 »	2
Vendredi..	24 »	13 »	18. 5	0.2	....25....	21 »	11 »	16 »	0.2
Samedi....	23 »	15 »	19 »	1	....26....	2 »	14 »	18 »	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	26 »	13 »	19. 5	»	....20....	20 »	8 »	14 »	»
Lundi.....	30 »	16 »	23 »	»	....21....	28 »	15 »	21. 5	0.3
Mardi.....	31 »	20 »	25. 5	»	....22....	24 »	13 »	18. 5	»
Mercredi..	29 »	17 »	23 »	»	....23....	22 »	14 »	18 »	3
Jeudi.....	27 »	18 »	22. 5	»	....24....	21 »	14 »	17. 5	0.3
Vendredi..	22 »	19 »	20. 5	»	....25....	22 »	15 »	18. 5	0.1
Samedi....	27 »	17 »	22 »	»	....26....	22 »	14 »	18 »	0.5

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.